

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Omelette nature
Sauce Basquaise

 Tortis tricolores bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MARDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à
tartiflette)

Salade iceberg

et vinaigrette moutarde

 Pain bio
Petit fromage frais nature au
lait entier

Brownie
Fruit

MERCREDI

 Couscous végétal aux
légumes, pois chiches et
raisins secs, semoule bio

Camembert

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé

JEUDI

 Soupe de butternut bio
et mozzarella râpée

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et fèves

 Pain bio

Fruit de saison

Barre bretonne
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
 Saint Nectaire aoc

 Boulettes de pois chiches
bio sauce aigre douce

 Chou fleur bio béchamel

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Croque chaud au fromage
frais

Lentilles
Carottes

Edam
 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Miel
Jus de pommes

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte, pamplemousse
et mandarine
et vinaigrette moutarde

 Cari de pois chiche, riz bio
et haricots rouges

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

JEUDI

 Fusilli bio sauce égréné
végétal à la tomate bio

Plateau de fromages

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop
 Pain bio

Fruit de saison

Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé

VENDREDI

Chou blanc en rémoulade

Beignet stick mozzarella

 Purée de haricots verts et
pommes de terre bio

 Pain bio

 Yaourt bio le P'tit pré
nature

Baguette
et beurre
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Coquillettes bio sauce
butternut cheddar

 Pain bio
Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Pain au lait
Lait demi écrémé

MARDI

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Omelette nature

Petits pois mijotés

 Boulgour bio

 Pain bio
Yaourt nature

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MERCREDI

Emincé végétal sauce façon
blanquette

 Carottes fraîches Ici
 Pommes de terre Ici
persillées fraîches

Coulommiers

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Gelée de groseille
Jus d'orange

JEUDI

*** Recette Collection ***

Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise

 Parmentier égréné végétal
bio et pomme de terre bio

et mozzarella râpée
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Donut's sucré dcg

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe de légumes et pommes
de terre frais
 Cantal râpé aop

 Dahl de lentille corail bio et
riz bio

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Lait demi écrémé

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Amuse-bouche : crème
de marron ***

 Nuggets de pois chiche bio

Haricots plats
Pommes de terre lamelles

Fromage frais Saint môret

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre

Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Radis
et beurre

 Fusilli bio sauce carotte bio
potiron et mozzarella

 Yaourt bio le P'tit pré
nature

 Sucre de canne bio
Miel

 Pain bio

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MERCREDI

 Riz bio pois chiche et
épinards bio tandoori

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit de saison

Viennoiserie
Yaourt nature

JEUDI

Parmentier égréné végétal de
pois purée de patate douce

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Carré

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Omelette opa

Petits pois mijotés

 Pain bio

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Céleri façon rémoulade

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

 Pain bio
Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Salade verte
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

Lentilles
Carottes

 Pain bio
Yaourt aromatisé

Biscuit palmier pur beurre
Fruit

MERCREDI

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Saucisse végétale de blé aux
fines herbes

Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot
vert, navet)

Pâtes

 Pain bio

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

Pain au lait
Fruit

JEUDI

 Soupe de butternut bio

Pané moelleux au gouda

 Purée de pommes de terre
bio

 Cantal râpé aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Lait demi écrémé

VENDREDI

Taboulé
et dés d'emmental

 Omelette opa

Haricots verts

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Petit fromage frais nature au
lait entier

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade
et dés de mimolette

 Nuggets de pois chiche bio
et ketchup

Haricots plats

 Blé bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

 Carotte râpée Ici
vinaigrette à la moutarde

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

 Omelette opa

 Pommes de terre Ici
persillées fraîches
Petits pois mijotés

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Coquille bio semi
complète sauce tartiflette
emmental

 Pain bio
Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Madeleine longue
Yaourt aromatisé

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde

Emincé végétal sauce épice
colombo et lait de coco

Purée de brocolis et pommes
de terre
et mozzarella râpée

 Pain bio

 Gaufre Bruxelloise dcg

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

 Boulgour bio

Camembert

 Pain bio

Fruit de saison

Corn flakes
Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

Salade verte

et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Yaourt nature
et sucre roux
Assortiment de préparation de
fruits

Barre bretonne
Fruit

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)

Boulettes de blé sauce tomate

Gratin de chou fleur
et emmental râpé

 Riz bio

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Coupelle de purée de pommes
et poire

JEUDI

Emincé végétal de pois et blé
sauce champignon crémée

Purée de pommes de terre

Babybel

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Fusilli bio sauce carotte bio
potiron et mozzarella

 Cantal râpé aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Jus d'orange

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)

 Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Vienniserie
Fruit

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Mâche et betterave et vinaigrette moutarde

 Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs, semoule bio

 Pain bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Boulettes pois chiches bio et sauce tomate

 Carottes fraîches lcl

 Pommes de terre lcl persillées fraîches

Bûche mélangé

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

 Spaghetti bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise bio

Fromage fondu Croc'lait

 Pain bio

Fruit de saison

Biscuit palmier pur beurre
Coupelle de purée de pomme abricot

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Radis en rondelle
et vinaigrette moutarde

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à
tartiflette)

Salade iceberg

 Pain bio
Yaourt nature

Gaillardise au chocolat
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Omelette nature

Carottes
Haricots blancs à la tomate

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Parmentier égréné végétal
de pois, purée de butternut
bio

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Tomme blanche

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier

JEUDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
dés d'emmental

Beignet stick mozzarella

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Pain bio

Gâteau au caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

VENDREDI